

Schokoladen - Makronen 2

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 75 Stück

4		Eiweiß
250	Gramm	Gehobelte Mandeln
60	Gramm	Zucker für die Mandeln
125	Gramm	Milchschokoladenstreusel
250	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt

Anleitung:

Mandeln auf zwei mit Backpapier belegte Bleche streuen. 60 g Zucker darüber streuen. Bei mäßiger Hitze (ca. 140° Heißluft) im Backofen hellbraun rösten. Mandeln mit Schokostreusel, Zimt und restl. Zucker verrühren und erkalten lassen. Eiweiß zu schnittfesten Schnee schlagen und die erkaltete Mandel-Schoko-Mischung unterheben. Mit einem Teelöffel walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Bei etwa 150°C im vorgeheizten Backofen ca. 80 Min backen, bis sich die Makronen fest anfühlen